4 L • 3200 W

5 L • 3200 W

8 L • 3300 W

fritel

Made in Belgium

NL GEBRUIKSAANWIJZING p. 4
Garantiebepalingen p. 12

Voor uw veiligheid, lees eerst vóór ingebruikname !!!

* **F MODE D'EMPLOI** p. 6
Conditions de garantie p. 12

Pour votre sécurité, à lire avant la mise en service !!!

D GEBRAUCHSANWEISUNG p. 8
Garantiebedingungen p. 12

Fur Ihre Sicherheit, lesen Sie vor Inbetriebnahme !!!

GB USERS MANUAL p. 10
Guarantee conditions p. 12

For your safety, first read before taking into use !!!

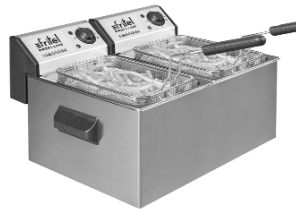
Uitgerust met een 3-voudige beveiliging tegen oververhitting
Equipée d'un triple système de sécurité contre la surchauffe
Equipped with a 3-way safety system to prevent overheating
Ausgerüstet mit 3-facher Sicherung gegen Überhitzung

TURBO SF®
TURBO SAFE FRYING

"Covering"
SYSTEM®

8 L • 3300 W • with spout

2 x 4 L • 2 x 3200 W



2 x 5 L • 2 x 3200 W

2 x 8 L • 2 x 3300 W

2 x 8 L • 2 x 3300 W • with spout

NL NEDERLANDS pagina 4

Proficiat! U kocht zonet een professionele friteuse van topkwaliteit die u jarenlang frituurplezier garandeert. Deze friteuse is uitgerust met een 3-voudige beveiliging tegen oververhitting. Lees de gebruiksaanwijzing (p. 4 - 5) aandachtig vooraleer u de friteuse in gebruik neemt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig! Voor bijkomende informatie en nuttige tips over onze friteuses kan u steeds terecht op onze website **www.fritel.com.**

Personen die deze gebruiksaanwijzing niet gelezen hebben mogen deze friteuse niet gebruiken.

Vergeet niet de garantiebepalingen te lezen. Deze treft u aan op pagina 12.

Het symbool op de friteuse betekent dat deze niet bij het huis- of grofvuil gezet mag worden, maar afgegeven dient te worden bij een recyclage verzamelpunt. Een verkeerde afvalverwerking kan negatieve gevolgen hebben voor het milieu. Voor meer informatie hierover kan u zich wenden tot de gemeente of de winkel waar u het product kocht.

F FRANCAIS page 6

Félicitations! Vous venez d'acheter une friteuse professionnelle de haute qualité qui vous garantira beaucoup de plaisir à frire. Cette friteuse est équipée d'un triple système de sécurité contre la surchauffe. Lisez attentivement le mode d'emploi (p. 6 - 7) avant d'utiliser la friteuse et conservez le soigneusement. Pour plus d'informations consultez notre site web **www.fritel.com.**

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne peuvent pas utiliser cette friteuse.

N'oubliez pas de lire les conditions de garantie. Vous trouverez ces conditions à la page 12.

Le symbole sur la friteuse signifie que celle-ci ne peut être traitée comme déchet ménager, mais doit être rendu à un point de collecte recyclage. Le traitement de déchets abusif peut avoir des conséquences négatives pour l'environnement. Adressez-vous à la commune ou à votre point de vente pour de plus amples informations à ce sujet.

D DEUTSCH Zeite 8

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser professionellen Qualitätsfritteuse mit der Sie noch vielen Spaß erleben werden. Diese Friteuse ist ausgestattet mit einem 3-fachen Sicherheitssystem gegen Überhitzung. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung (z. 8 - 9) mit Aufmerksamkeit bevor Sie diese Fritteuse in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf! Für alle weiteren Auskünfte und praktischen Tipps verweisen wir Sie an unsere Webseite **www.fritel.com.**

Personen, die diese Gebrauchsanweisung nicht gelesen haben, dürfen diese Fritteuse nicht benutzen.

Bitte beachten Sie die Garantiebedingungen! Diese finden Sie auf Seite 12.

Das Symbol auf der Fritteuse bedeutet dass die Fritteuse nicht als Hausmüll behandelt werden darf, aber sollte in einem Wiederverwertungstreffpunkt eingeliefert werden. Eine unrichtige Abfallverwertung kan negatieve Folgen haben für die Umwelt. Richten Sie sich für weitere informationen hierüber an der Kommune oder an Ihrem Verkaufspunkt.

GB ENGLISH page 10

Congratulations! You just bought a high quality professional deep fryer, that will guarantee you a lot of frying-fun. This fryer is equipped with a 3-fold safety system to prevent overheating. Please read the instructions for use (p. 10 - 11) carefully before you take the deep fryer into use. Save these instructions carefully! For further information and useful tips, we advise you to have a look at our website **www.fritel.com.**

All persons who have not read these instructions for use are not allowed to use this deep fat fryer.

Pay attention to the guarantee conditions! You can find these conditions on page 12.

The symbol on the fryer implies that the fryer can't be treated as domestic waste, but needs to be taken to an assembly point for recycling. A wrong waste processing can have negative consequences for the environment. For further information on this subject, please address to the municipality or to your sales point.

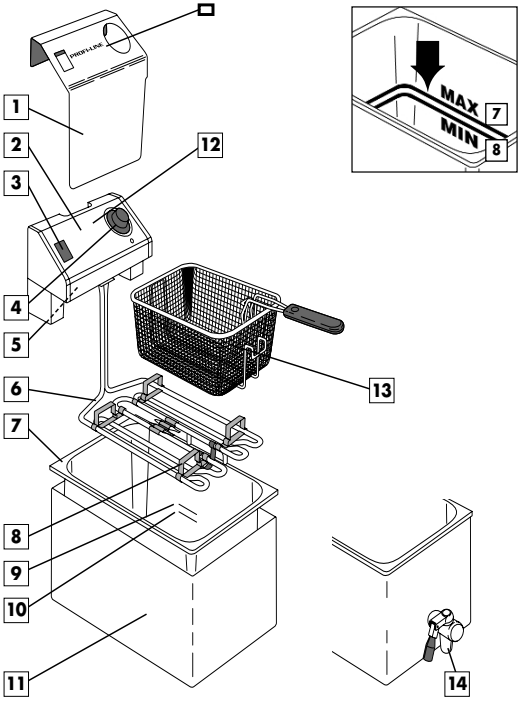
NL Beschrijving van de friteuse
D Beschreibung der Friteuse

NL Mantel, stofdeksel en frontplaat in geborsteld inox 18/10.

F Manteau, couvercle à poussière et panneau en acier inoxydable 18/10 brossé.

D Gehäuse, Staubdeckel und Konsoleplatte aus gebürstetem Edelstahl 18/10 .

GB Housing, dust lid and front panel in brushed stainless steel 18/10.



Max. Vol. Olie/Huile/Öl/Oil	Max. Vol. Vet/Graisse/Fett/Fat	Power (Watt)	Amp. (A)
4 l.	3,6 kg	3200	14
5 l.	4,5 kg	3200	14
8 l.	7,2 kg	3300	15
2 x 4 l. ●	2 x 3,6 kg	2 x 3200	2 x 14
2 x 5 l. ●	2 x 4,5 kg	2 x 3200	2 x 14
2 x 8 l. ●	2 x 7,2 kg	2 x 3300	2 x 15

NL ● De dubbele friteuses hebben afzonderlijke netsnoeren waardoor ze apart gebruikt kunnen worden. Ze kunnen ook apart uit elkaar genomen worden.

F ● Les friteuses doubles ont des cordons séparés, il est donc possible de les utiliser séparément. On peut aussi les démonter séparément

D ● Die Doppelfritteusen haben gesonderte Netzkabel wodurch sie getrennt verwendet werden können. Sie können auch gesondert zerlegt werden.

GB ● The double deep fryers have separate cable cords, so they can be used separately.They are also separately dismantable.

F Description de la friteuse
GB Description of the Appliance

NL Beschrijving van de friteuse

1 Frontplaat in inox 18/10
2 Bedieningspaneel
3 Controlelampje voor temperatuur
4 Thermostaatknop
5 RESET-knop (rood) (fig. B)
6 Verwarmingselement met TURBO SF® System
7 Inox kuip in 18/10
8 Korfsteunen op het verwarmingselement (enkel bij de modellen 8 L en 2 x 8 L)
9 Maximumpeil (fig. A)
10 Minimumpeil (fig. A)
11 Mantel
12 Smeltstand " ▭ "
13 Frituurkorf met handvat
14 Aftapkraan (Bij friteuses met aftapkraan is de inox kuip niet uitneembaar)

Wij behouden ons het recht om technische wijzigingen aan te brengen.

F Description de la friteuse

1 Panneau en acier inoxydable 18/10
2 Boîtier de commande
3 Lampe de contrôle de la température
4 Bouton de thermostat règlable
5 Bouton RESET (rouge) (fig. B)
6 Elément chauffant avec TURBO SF® System
7 Cuve en acier inoxydable 18/10
8 Supports de panier sur l'élément chauffant (seulement pour les modèles 8 L et 2 x 8 L)
9 Niveau Maximum (fig. A)
10 Niveau Minimum (fig. A)
11 Manteau
12 Position de fusion " ▭ "
13 Panier à friture avec poignée
14 Robinet de vidange (Les cuves des friteuses avec robinet de vidange ne sont pas amovibles)

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications de type technique.

D Beschreibung der Friteuse

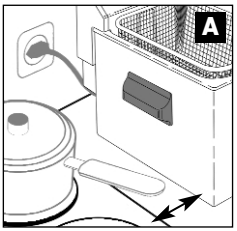
1 Konsoleplatte aus Edelstahl 18/10
2 Bedienungskonsole
3 Kontrollampe für Heizung
4 Thermostatschalter
5 RESET-Schalter (rot) (fig. B)
6 Heizelement mit TURBO SF® System
7 Öl Topf aus Edelstahl 18/10
8 Korbstützen auf das Heizelement (nur für die Modelle 8 L und 2 x 8 L)
9 Maximum Mengemarkiemng (fig. A)
10 Minimum Mengemarkierung (fig. A)
11 Metal Gehause
12 Schmeltzeinstellung für festes Fett " ▭ "
13 Frittierkorb mit Griff
14 Auslaufhahn (Bei Friteusen mit Auslaufhahn ist die Wanne nicht herausnehmbar)

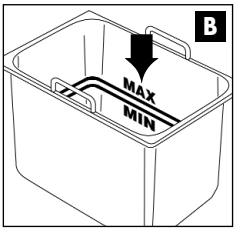
Wir behalten uns das Recht vor, technischen Änderungen durch zu führen

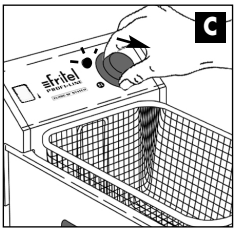
GB Description of the Appliance

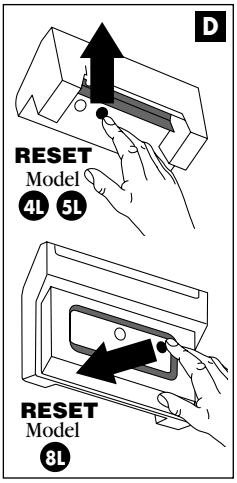
1 Front panel stainless steel 18/10
2 Control panel
3 Pilot lamp temperature
4 Thermostatic knob
5 RESET-button (red) (fig. B)
6 Heating element with TURBO SF®
7 Stainless steel 18/10 oil reservoir
8 Basket supports on the heating element (only for the models 8 L and 2 x 8 L)
9 Maximum oil level (fig. A)
10 Minimum oil level (fig. A)
11 Housing
12 Melting temperature for frying fat " ▭ "
13 Basket with handle
14 Draw-off tap (The oil bowl of deep fryers with a draw-off tap is not removable)

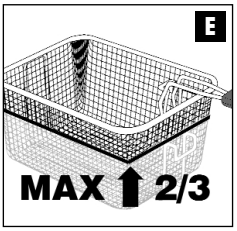
We reserve the right to make technical modifications











Mode d'emploi

Cette friteuse est construite conforme aux normes de sécurité européennes CE. Comme pour tous les appareils électroménagers les mesures de prudence nécessaires doivent être surveillées afin d'éviter les accidents ou tout endommagement à la friteuse.

Avant l'emploi de la friteuse

Avant le premier emploi de la friteuse, il est recommandé de laver soigneusement l'intérieur de la cuve et le panier. Pour retirer la cuve inox, enlevez le boîtier de commande. Ne **JAMAIS** nettoyer le panier à frire dans le lave-vaisselle.

Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle qui est mentionnée sur l'appareil. Conformément aux prescriptions de sécurité, la friteuse doit être branchée sur une prise de courant équipée d'une mise à la terre.

A Ne **JAMAIS** placer la friteuse à proximité ou sur une source de chaleur (p.e. plaque de cuisson) Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec une source de chaleur. (voir fig. A).

Emploi

▲ **Utiliser la friteuse que pour frire.**

B Remplissez la friteuse de l'huile ou de la graisse fondue entre le niveau **MIN** et **MAX.** Pour éviter la surchauffe de la résistance, il est absolument nécessaire que l'huile atteint le niveau minimum (voir fig. B). N'ajoutez **JAMAIS** de l'huile fraiche à de l'huile qui a déjà servi. Ne mélangez **JAMAIS** des huiles de différentes qualités.

▲ **Ne JAMAIS frire avec le couvercle sur la friteuse, ni réchauffer la friteuse avec le couvercle dessus.**

C Branchez la fiche sur la prise de courant. Tournez le thermostat à droite jusqu'à la température désirée (voir fig. C). La lampe de contrôle s'allume. Lorsque la température choisie est atteinte, la lampe de contrôle s'éteint. La friteuse est prête à l'emploi. Lors de l'abaissement de la température, le thermostat réenclenche le chauffage ainsi que la lampe de contrôle et s'éteint de nouveau dès que la température désirée est atteinte.

▲ **Ne JAMAIS brancher la friteuse avant d'y mettre suffisamment d'huile ou de graisse. Ne JAMAIS laisser de l'eau dans la cuve quand vous la remplissez d'huile. Le niveau d'huile doit se trouver impérativement entre MIN et MAX. Le non-respect de cette précaution fait sauter le thermostat de sécurité.**

D Dans ce cas, éliminez **avant-tout** la cause (voir conseils utils) et ensuite appuyez sur le bouton RESET (voir fig. D). La friteuse est de nouveau en état de marche.

Nous conseillons d'utiliser plutôt de l'huile que de graisse. Si vous utilisez de la graisse, coupez d'abord le bloc de graisse en morceaux et posez les morceaux directement sur l'élément chauffant. Ensuite tournez le thermostat à la position de fusion "▭" et attendez à ce que la graisse soit fondue avant de tourner le thermostat à la température désirée.

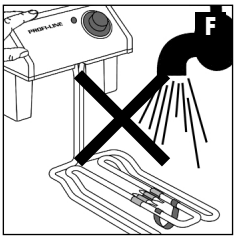
E Suspendez le panier au crochet. Exercez une pression à la base du manche du panier, afin de l'engager dans sa position de travail. Mettez les aliments préalablement essuyés dans le panier (max. 2/3) (voir fig. E). Afin d'obtenir un résultat optimal nous vous conseillons d'utiliser les quantités suivantes:

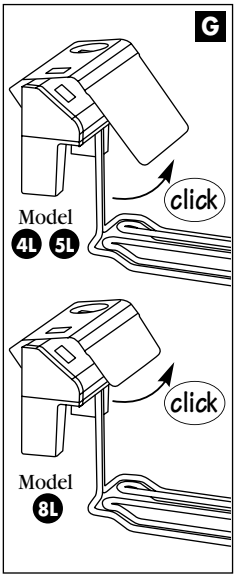
- Frites surgelées: remplir le panier max. 2/3
- Frites fraîches: max. 150 gr. par litre de huile ou par 900 gr. de graisse solide
- Plats délicats comme croquettes, poisson, … : seulement couvrir le fond du panier

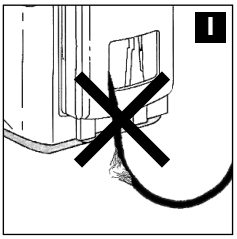
Immergez le panier lentement dans l'huile ou la graisse, afin de permettre l'évaporation de l'eau présente dans les aliments.

IMPORTANT : N'ajoutez pas de sel ou épices pendant la friture, car ceux-ci endommagent l'huile. Il ne faut pas dégeler des petites portions, parce que la qualité est meilleure si les aliments restent surgelés.

Après la cuisson remontez le panier et accrochez-le dans son crochet. Réglez le thermostat sur arrêt et retirez la fiche. Laissez refroidir et nettoyez la friteuse. Roulez le câble dans son compartiment.







- ▲ Ne jamais laisser de la glace excédentaire sur les produits surgelés, car cela risque de provoquer des éclaboussures.
- ▲ Ne jamais pendre le panier rempli de produits surgelés au dessus de l'huile ou de la graisse insuffisamment chauffée (moins de 130° C). Cela peut provoquer des éclaboussures.
- ▲ Ne touchez pas les surfaces chaudes avec les mains, il faut se servir des poignées et boutons prévus à cet effet.
- ▲ Pendant l'utilisation de la friteuse, ne laissez pas l'appareil sans surveillance, surtout en présence d'enfants.
- ▲ Après utilisation ou si vous voulez nettoyer la friteuse, veuillez retirer la fiche de la prise de courant.
- ▲ Avant démontage et avant de remettre le couvercle sur l'appareil, rassurez-vous à ce que l'huile soit refroidie.
- ▲ Ne **JAMAIS** déplacer la friteuse quand celle-ci est remplie d'huile chaude ou de la graisse chaude.
- ▲ L'interrupteur de sécurité coupe la friteuse dès que le boîtier de commande est enlevé. Toutefois, il est à conseiller de retirer la fiche de la prise avant d'enlever le boîtier de commande.
- ▲ Sécurité supplémentaire : Cette friteuse est équipée d'un triple système de sécurité contre la surchauffe y compris un fail-safe qui coupe la friteuse en cas d'une panne mécanique.

F Ne **JAMAIS** plonger le boîtier de commande dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez le boîtier de commande avec un chiffon humide (voir fig. F).

G D'un simple mouvement à traction le panneau en acier inoxydable peut être enlevé de son boîtier de commande. Après le nettoyage le panneau en acier inoxydable se replace en un simple tournemain moyennant une petite pression pour qu'il s'accroche par un "déclic" (voir fig. G).

H Afin de nettoyer votre friteuse plus facilement nous vous conseillons d'utiliser le nettoyant pour friteuse FRITEL. Remplissez la cuve de la friteuse d'eau chaude à environ 40°C et ajoutez-y la quantité équivalant à une dizaine de bouchons de nettoyant pour friteuse FRITEL. Laissez agir le produit pendant un quart d'heure et ensuite videz la cuve. Rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un linge doux. Votre cuve est à nouveau comme neuve ! Le nettoyant pour friteuse FRITEL est basé sur des enzymes naturels. Il respecte ainsi l'environnement, est biodégradable et non toxique. Le nettoyant pour friteuse FRITEL peut être appliqué sur tous les matériaux comme le métal, le synthétique, l'inox...

Conseils utiles en cas de panne

I En cas d'une panne ne jamais utiliser la friteuse, contrôlez d'abord les points suivants:

1. **Le fusible dans l'armoire à fusibles de la friteuse saute :** → contrôlez le fusible
2. **La friteuse ne chauffe plus :**
   a. Le thermostat de sécurité est déclenché → Appuyez sur le Reset pour le réenclencher (voir **D**)
   b. Le connecteur de sécurité est déclenché → Positionner correctement le boîtier de commande
3. **L'huile ou la graisse fume :**
   a. L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
   b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop élevée
4. **Les aliments frits sont trop gras :**
   a. L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
   b. Le thermostat est mal réglé. La température choisie est trop basse.

Au cas où aucun des conseils précités est à la base de la panne, adressez-vous à votre point de vente ou à un réparateur agrée.
En cas de dommage au câble (fig. I), apportez immédiatement votre friteuse à votre point de vente.

TOUTES PANNES ET/OU ENDOMMAGEMENTS CAUSÉS PAR LE NON-RESPECT DE CES PRESCRIPTIONS NE SERONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications de type technique.

NL Garantiebepalingen

De garantie loopt vanaf de aankoopdatum.
Duur van de garantie : zie verpakking.

Bepalingen van de garantie :

- De waarborg dekt herstellingen en/of het gratis vervangen van onderdelen die door onze technische diensten als defect beschouwd worden en waarbij het defect te wijten is aan materiaal, constructie- of fabricagefouten.
- De waarborg is enkel geldig voor de eerste gebruiker.
- De verzendingskosten zijn steeds ten laste van de koper, zowel het opsturen als het afhalen.
- **De garantie wordt enkel en alleen toegekend na voorlegging van uw aankoopfactuur.**

De garantie vervalt automatisch in de volgende gevallen :

- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging door niet gemachtigde derden.
- Bij verwijderen en/of veranderen van de identificatienummers.

F Conditions de garantie

La garantie prend cours à la date d'achat.
Durée de la garantie : voir emballage.

Effets de garantie :

- La garantie couvre la réparation et/ou le remplacement gratuit des pièces reconnues défectueuses par nos services techniques au cas où la panne est due à une faute de matériau, de construction ou de fabrication.
- La garantie n'est valable que pour le premier utilisateur.
- Les frais de transport sont toujours à charge de l'acheteur, tant pour l'envoi que pour l'enlèvement.
- **La garantie ne peut être appliqué que sur présentation de la facture d'achat.**

La garantie n'est pas d'application dans les cas suivants :

- Un branchement incorrect, p.e. tension électrique trop haute.
- En cas d'utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- En cas d'entretien insuffisant ou incorrect.
- En cas de réparation au modification réalisées par un tiers non agée.
- En cas de disparition et/ou modification des numéros d'identification.

D Garantiebedingungen

Die Garantie beginnt mit dem Ankaufstag.
Dauer der Garantie : siehe Verpackung.

Umfang der Garantie :

- Die Garantie deckt kostenfreie Reparatur und/oder Ersatz aller Teile von unserer technischen Abteilung als Konstruktions-, Material- und Fabrikationsfehler anerkannt werden.
- Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer.
- Die Portokosten für Hin- und Rückversand gehen zu Lasten des Käufers.
- **Die Garantie gilt nur nach Vorlage der durch den Verkäufer beim Verkauf ordnungsmäßig ausgefüllten Garantiebescheinigung.**

Die Garantie entfällt automatisch bei :

- Einem nicht korrekten Anschluß, z.B. übermäßig starke Netzspannungsschwankungen.
- Nicht normale oder zweckwidrige Nutzung oder Behandlung.
- Fehlende oder mißbräuchliche Pflege.
- Geräte, die von Personen, welche von uns als Reparateur nicht autorisiert sind, verändert oder repariert wurden.
- Geräte, deren Kennummern beseitigt oder verändert wurden.

GB Guarantee conditions

Your guarantee starts on the day of purchase.
Duration of the guarantee : see packaging.

Determination of the guarantee :

- The guarantee covers every repair and/or replacement free of charge of the parts recognized defective by our technical department and if the damage is due to faulty manufacture, construction or material.
- The guarantee is only valid for the original user.
- Carriage, both ways, is for the purchaser's account.
- **The guarantee does not apply unless the certificate of guarantee is submitted duly filled in by the salesman at the moment of purchase.**

The guarantee expires in the following cases :

- Incorrect connection, e.g. electric voltages.
- Abnormal, improper use or misuse.
- Lack of care.
- Modifications or repairs made to the appliance by persons not authorized by us as manufacturer.
- When reference numbers are altered or removed.

fritel
Made in Belgium

www.fritel.com

J. van Ratingen nv • Stadsheide 11, B-3500 Hasselt
tel. +32(0)11/22 21 71 - fax +32(0)11/22 97 90
E-mail: info@fritel.com